**Моющие и дезинфицирующие средства хранят :**

***-в таре изготовителя в специально отведенных местах,***

***-недоступных для обучающихся,***

***-отдельно от пищевых продуктов.***

**Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов** :

***-применение моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению.***

***- моечные ванны для мытья столовой посуды должны иметь маркировку***

***- объемной вместимости и обеспечивать с пробками из полимерных и резиновых материалов.***

***- для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости.***

**При мытье кухонной посуды должен соблюдаться следующий порядок:**

***- механическое удаление остатков пищи;***

***- мытье щетками в воде при температуре не ниже 45°С и с добавлением моющих средств;***

***- ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65°С;***

***- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах:***

**При мытье столовой посуды ручным способом должен соблюдаться следующий порядок:**

***- механическое удаление остатков пищи;***

***- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45°С;***

***- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45°С и добавлением моющих средств в количестве в 2***

***раза меньше, чем в первой секции ванны;***

***- ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°С,***

***- просушивание посуды на решетках,***

**Чашки, стаканы, бокалы промывают:**

***- в первой ванне горячей водой, при температуре не ниже 45°С, с применением моющих средств;***

***-во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65°С,***

**Столовые приборы подвергают:**

***-мытью в горячей воде при температуре не ниже 45°С, с применением моющих средств,***

***- ополаскиванием в проточной воде***

***-и просушиванием в духовом шкафу.***

***-кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергают обработке с применением моющих средств,***

***-. чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола;***

***-столовую посуду -и на решетках;***

***-столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх,***

**Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по**

**окончании работы.**

***-производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств,***

***-промывают горячей водой температуры не ниже 45° С и***

***-насухо вытирают сухой, чистой тканью.***

***-для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость.***

**Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится:**

***- моечном для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45°С, с добавлением моющих средств,***

***-ополаскивают горячей водой при температуре не ниже 65°С***

***- после обработки просушивания разделочные доски***

***- хранят непосредственно на рабочих местах на ребре.***

. **Щетки для мытья посуды после использования:**

***-очищают,***

***-замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45°С с добавлением моющих средств,***

***-дезинфицируют ,***

***-промывают проточной водой,***

***-просушивают***

***-хранят в специальной таре.***

**Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды**

5.1Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

5.2. Производственные и другие помещения организаций общественного питания должны содержаться в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается.

5.3. Уборка обеденных залов должна проводиться после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и

использованной ветоши. Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45°С, с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши. 5.4. Мытье кухонной посуды должно быть предусмотрено отдельно от столовой посуды. В моечных помещениях вывешивают инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды

в моечных ваннах. 5.5. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных

для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов. 5.6. Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства,

согласно инструкциям по их применению. 5.7. Моечные ванны для мытья столовой посуды должны иметь маркировку объемной вместимости и обеспечиваться

пробками из полимерных и резиновых материалов. Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости. 5.8. При мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;

- мытье щетками в воде при температуре не ниже 45°С и с добавлением моющих средств;

- ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65°С;

- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.

5.9. Мытье столовой посуды на специализированных моечных машинах проводят в соответствии с инструкциями по

их эксплуатации. 5.10. При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах должен соблюдаться следующий

порядок:

- механическое удаление остатков пищи;

- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45°С; - мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45°С и добавлением моющих средств в количестве в 2

раза меньше, чем в первой секции ванны; - ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°С, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой; - просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре). 5.11. Чашки, стаканы, бокалы промывают в первой ванне горячей водой, при температуре не ниже 45°С, с применением моющих средств; во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65°С, с использованием

металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой. 5.12. Столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже 45°С, с применением моющих средств, с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых (или сухожаровых) шкафах в

течение 10 минут. Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергают обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу. 5.13. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду -в шкафах или на решетках; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах

россыпью не допускается.

5.14. Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по

окончании работы. Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств,

промывают горячей водой температуры не ниже 45° С и насухо вытирают сухой, чистой тканью. Для моющих и

дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость.

5.15. Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении (цехе) для

кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45°С, с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей

водой при температуре не ниже 65°С и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре. После обработки

и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре.

5.16. Щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45°С с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят в течение 15 мин.), промывают проточной водой,

просушивают и хранят в специальной таре. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений не используют. Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка

которого не возможна.

5.17. Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией

по применению дезинфицирующих средств. 5.18. Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. Рекомендуется использовать дезинфицирующие средства с вирулицидным эффектом.

5.19. При уборке шкафов для хранения хлеба крошки следует сметать с полок специальными щ

5.20. Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства. Пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные или производственные помещения пищеблока. 5.21. Для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов: горячего и холодного цехов: неохлаждаемыхетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать с использованием 1%-го раствора уксусной кислоты.